

1-4к
11, 121, 131, 141

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Директор: Н.Н. Ильянова



31.08.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Калмыкия "Многопрофильный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09	Повар, кондитер				
<i>код</i>	<i>наименование профессии</i>				
уровень образования	на базе основного общего образования				
квалификация:	повар, кондитер				
форма обучения	Очная	Срок получения СПО по ППКРС:	3года 10мес.	год начала подготовки по УП	2018, 2019, 2020, 2021
профиль получаемого профессионального образования	Естественнонаучный				
	<i>при реализации программы среднего общего образования</i>				
Приказ об утверждении ФГОС	от 09.12.2016	№ 1569			

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	34	4	2	1	-	11	52
2	28,5	4	7	1,5		11	52
3	26,5	8	5	1,5		11	52
4	21	9	7	2	2	2	43
Итого	110	25	21	6	2	35	199

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

1	2 Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	3 Формы промежуточной аттестации (Э,З,ДЗ)	4 Объем образовательной программы в академических часах							5 Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			6 ВСЕГО	7 Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					8 Самостоятельная работа	9 I курс		10 II курс		11 III курс		12 IV курс	
				13 Занятия по дисциплинам и МДК						14 1 семестр	15 2 семестр	16 3 семестр	17 4 семестр	18 5 семестр	19 6 семестр	20 7 семестр	21 8 семестр
				16 Всего по дисциплинам и МДК, в том числе	17 лекций, уроков, семинаров	18 лаб. и практ. занятий	19 Индивидуальный проект	20 Практики									
О.00	Общеобразовательная подготовка	9/5/11	2176	2176	790	1370	16			564	384	305	423	204	296		
СО	Среднее общее образование	9/5/11	2176	2176	790	1370	16			564	384	305	423	204	296		
ОУД.00	Обязательные учебные дисциплины	9/5/7	2052	2052	732	1304				528	384	305	371	204	260		
	Общие обязательные учебные дисциплины	5/5/4	1150	1150	264	886				292	290	215	190	88	75		
ОУД.01	Русский язык	-, -, Э	114	114	10	104				34	46	34					
ОУД.02	Литература	-, -, -, Э	171	171	85	86				34	34	24	46	33			
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	171	171		171				34	34	24	46	33			
ОУД.04	Математика	-, Э, -, Э	228	228		228				48	68	44	68				
ОУД.05	История	-, -, Э	171	171	103	68				38	68	65					
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3,3,3, ДЗ	171	171		171				32	40	24	30	22	23		
ОУД.07	ОБЖ	ДЗ	72	72	14	58				72							
ОУД.08	Астрономия	-, -, -, -, ДЗ	52	52	52										52		
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	4/-/4	902	902	468	418	16			236	94	90	181	116	185		

ОУД.09	Информатика	-,Э	108	108	10	98			58	50								
ОУД.10	Физика	-,,-,-,-,Э	108	108	32	76							28	80				
ОУД.11	Химия	-,,-,Э	171	171	103	52	16				68	103						
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)	-,,-,-,-,Э	171	171	103	68							66	105				
ОУД.13	Биология	ДЗ	72	72	44	28			72									
ОУД.14	География	-,,-,-,-,ДЗ	72	72	58	14						50	22					
ОУД.15	Экология	ДЗ	72	72	58	14			72									
ОУД.16	Родной (калмыцкий) язык и литература	-,,-,ДЗ	128	128	60	68			34	44	22	28						
ДД.00	Дополнительные дисциплины	-/-/3	124	124	58	66			36			52			36			
ДД.01	Организация проектно-исследовательской деятельности	-,,-,ДЗ	52	52	6	46						52						
ДД.02	Финансовая грамотность	-,,-,-,-,ДЗ	36	36	16	20									36			
ДД.03	История и культура родного края	ДЗ	36	36	36				36									
ПП.00	Профессиональная подготовка	10/1/26	3440	1784	856	928			1656	224	48	228	145	153	174	280	396	360
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/1/11	666	666	236	430			80	48		96	44			314	164	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	48	48	30	18			4	48								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,,-,ДЗ	48	48	26	22			4			48						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,,-,ДЗ	48	48	30	18			4			48						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-,,-,-,-,-,ДЗ	36	36	28	8										36		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,,-,ДЗ	44	44	26	18			4			44						
ОП.06	Охрана труда	-,,-,-,-,-,ДЗ	36	36	26	10			6							36		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,,-,-,-,-,ДЗ	48	48		48			8							48		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,,-,-,-,-,ДЗ	36	36	12	24			6							36		
ОП.09	Физическая культура	-,,-,-,-,-,ДЗ	40	40		40			-							20	20	

ОП.10	Специальное рисование и лепка	-,,-,-,-,-, ДЗ	98	98	20	78			16							98		
ОП.11	Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий	-,,-,-,-,-, ,Комп.Э	74	74	10	64			10							40	34	
ОП.12	Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий	-,,-,-,-,-, ,Комп.Э	74	74	10	64			12								74	
ОП.13	Основы поиска работы	-,,-,-,-,-, ,ДЗ	36	36	18	18			6								36	
П.00	Профессиональный цикл	9/-/16	2774	1118	620	498			1656	144		228	49	109	174	280	82	196
ПМ.00	Профессиональные модули	9/-/16	2774	1118	620	498			1656	144		228	49	109	174	280	82	196
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1/-/4	104	104	54	50			8		104							
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-,ДЗ	32	32	12	20			2		32							
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,ДЗ	72	72	42	30			6		72							
УП.01	Учебная практика	-,ДЗ	72		-	-			72		72							
ПП.01	Производственная практика	-,ДЗ	72		-	-			72		72							
КЭ	Квалификационный экзамен	-,КЭ																
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1/-/4	282	282	144	138			16		124	49	109					
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,ДЗ	52	52	24	28			4		52							
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,,-,-,ДЗ	230	230	120	110			12		72	49	109					
УП.02	Учебная практика	-,,-,-,ДЗ	216						216		72	72	72					
ПП.02	Производственная практика	-,,-,-,ДЗ	252		-	-			252			72	180					
КЭ	Квалификационный экзамен	-,,-,-,КЭ																

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2/-/2	174	174	102	72			28					174			
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, ДЗ	52	52	36	16			8					52			
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, Э	122	122	66	56			20					122			
УП.03	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	108		-	-			108					108			
ПП.03	Производственная практика		108		-	-			108					108			
КЭ	Квалификационный экзамен	КЭ												КЭ			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1/-/3	144	144	90	54			24					144			
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, ДЗ	52	52	38	14			8					52			
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, ДЗ	92	92	52	40			16					92			
УП 04	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	108						108					108			
ПП 04	Производственная практика		72						72					72			
КЭ	Квалификационный экзамен	КЭ												КЭ			
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2/-/2	316	316	180	136			54					136	82	98	
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-, -, -, ДЗ	82	82	56	26			14					82			

3. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный план разработан на основе:

– Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273 –ФЗ;

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. №413;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями на 18 ноября 2020 года);

– Приказа Минобрнауки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказа Минпросвещения России от 21 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 5 мая 2022 года);

- Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер 43.01.09-170331, дата регистрации в Федеральном реестре ПОП СПО Минобрнауки РФ от 31.03.2017 года);

– Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186-03 2.4.3. Учреждения начального профессионального образования Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 января 2003 г.)

– Устава БПОУ РК «Многопрофильный колледж».

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин общеобразовательного цикла, общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной, производственной практик, виды государственной итоговой аттестации.

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО, и составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 20 процентов) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, указанных в пункте 1.12 ФГОС СПО, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован на основании ФГОС СОО и Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности СПО».

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено, одновременно с освоением образовательной программы по профессии в течение 1-3 курса. Содержание учебных общеобразовательных дисциплин по русскому языку, литературе, истории, иностранному языку, математике, физике, химии, биологии, обществознанию, географии, экологии, родному (калмыцкому) языку и литературе, физической культуре, информатике, основам безопасности жизнедеятельности разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. №413) с изменениями и дополнениями и примерной образовательной программы среднего общего образования.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

По итогам освоения общеобразовательного и профессионального циклов предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными колледжем фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определена в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Формы проведения промежуточной аттестации

Проведение промежуточной аттестации предусмотрено по дисциплинам общеобразовательного цикла, общепрофессионального цикла, междисциплинарным курсам, учебным и производственным практикам - в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов; по профессиональным модулям - в форме квалификационных экзаменов, предусмотрен один комплексный экзамен.

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину или междисциплинарный курс, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии.

Для реализации текущей и промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем фонд оценочных средств, в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки.

Каждый учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебным планом формой контроля результатов учебы. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам, комплексным экзаменам и квалификационным экзаменам по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ, то есть рассредоточено.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов на весь период обучения, включая общеобразовательную подготовку, отводится 6 недель.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Распределение вариативной части циклов ОПОП

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Объем вариативной части основной профессиональной образовательной программы составляет **1368 часов** (в том числе по ФГОС СПО 612 часов, общеобразовательный цикл – 756 часов), из них распределено на увеличение общепрофессиональных дисциплин, в том числе:

1) на усиление и расширение - **60 часов**:

- ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены -12 часов,
- ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров -12 часов,
- ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места -12 часов,
- ОП 05 Основы калькуляции и учета -12 часов,
- ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности -12 часов

2) на введение новых общепрофессиональных дисциплин - **282 часа**, в том числе:

- ОП 10 Специальное рисование и лепка - 98 часов,
- ОП 11 Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий -74 часа,

- ОП 12 Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий - 74 часа,

- ОП 13 Основы поиска работы - 36 часов;

3) усиление общеобразовательного цикла (введение дополнительных дисциплин) – **124 часа:**

- Организация проектно-исследовательской деятельности - 52 часа,

- Финансовая грамотность - 36 часов,

- История и культура родного края - 36 часов.

3) На увеличение объема учебных практик и введение учебных и производственных практики, в рамках освоения новых модулей- **432 часов**, в том числе:

- УП 01-108 часов,

- УП 02 - 72 часа,

- УП 03 - 36 часов,

- УП 04 - 36 часов,

- УП 05 -36 часов,

- УП 06 - 108 часов,

- ПП 06 - 36 часов.

4) На введение МДК 06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни (в рамках нового модуля ПМ 06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни) - **98 часов**.

5) На усиление междисциплинарных курсов **372 часа**, в том числе:

- МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 20 часов,

- МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 102 часа,

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 20 часов,

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 26 часов,

МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – 20 часов,

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – 28 часов,

МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 50 часов,

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 106 часов.

4. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№	Наименование
	Учебные кабинеты
1.	Русского языка и литературы
2.	Математики
3.	Иностранного языка
4.	Родного (калмыцкого) языка
5.	Физики и астрономии
6.	Истории и обществознания
7.	Химии и биологии? микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
8.	Информатики и информационных технологий
9.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
10.	социально-экономических дисциплин
11.	технологии кулинарного и кондитерского производства

	технического оснащения и организации рабочего места.
	Лаборатории
1.	Учебная кухня
2.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля
3.	Стрелковый тир
	Залы
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актовый зал

